

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 7 Bydgoszcz / Bromberg, 13. Februar 1938

Schont die Winterfeuchtigkeit!

Eine der wichtigsten Voraussetzungen zum Gedeihen unserer Kulturpflanzen ist ein genügender Wasservorrat im Boden. Vielfach herrscht nun die Ansicht, daß im Frühjahr infolge der reichlichen Winterniederschläge nicht allzu sparsam mit der Bodenfeuchtigkeit umgegangen zu werden braucht. Diese Ansicht ist aber oft völlig verkehrt. Wir wissen von den letzten trockenen Jahren, daß die Winterfeuchtigkeit gar zu schnell verbraucht oder verdunstet ist, wenn die Bodenbearbeitung nicht von vornherein auf einen sparsamen Wasserverbrauch ausgerichtet wird, und daß die Pflanzen dann bald unter Trockenheit leiden. Deshalb müssen wir auf jeden Fall versuchen, die Bodenbearbeitung so durchzuführen, daß möglichst viel Feuchtigkeit im Boden zurückbleibt. Was ist aber dabei zu tun?

Sobald der Boden abgetrocknet ist, muß das Wintergetreide, besonders der Weizen, intensiv mit Saat- oder Feinegge bearbeitet werden. Später folgt dann noch die Hackmaschine. Die oberen Bodenflächen müssen wir bis zur völligen Beschattung durch die Pflanzen immer in einer lockeren Krümelschicht zu erhalten versuchen. Denn bei einer verkrusteten und verhärteten Oberfläche ist die Wasserverdunstung ungemein hoch.

Bei allen Flächen, die im Frühjahr bestellt werden, wird nach der Abtrocknung zunächst die Schleppe angesetzt. Sie beseitigt die große äußere Oberfläche der rauhen Winterfurche und ebnet das Land ein. Bei allen weiteren Maßnahmen hat man stets daran zu denken, daß jeder Arbeitsvorgang dem Ackerboden Wasser entzieht. Je öfter der Boden gerührt, je tiefer er bearbeitet wird, desto mehr Wasser geht verloren. Wir müssen aber danach streben, den Wasserverlust möglichst herabzusetzen. Einmal geschieht dies durch rasches Aufeinanderfolgen der einzelnen Arbeitsgänge ohne größere Pausen und zweitens durch schnelle Herstellung einer Krümelschicht, die die kapillare Wasserführung vom Untergrund an die Oberfläche unterbricht, oder besser gesagt, den Acker weder in rauher Furche, noch im Grubberstrich, noch im Walzenstrich liegenlassen. Dies gelingt ohne Neuanschaffung, ohne Geldaufwand, ohne besondere Vermehrung der Gespannarbeit.

Die erste Arbeit leistet — wie erwähnt — die Schleppe. Lediglich auf stark verschlämmtem Acker arbeitet die Schleppe nicht zufriedenstellend, weil sie dann ganze Striche unbearbeitet läßt und über die Erde wegrutscht. Je schwerer und untätiger der Boden ist, um so häufiger trifft dies zu. Auf solchen Böden erzielt man mit der Schleppe erst dann eine gute Arbeit, wenn zuvor mit schwerer Egge aufgeeggt worden ist. Den doppelten Arbeitsgang kann man hierbei vermeiden, wenn Egge und Schleppe gekoppelt werden. Die Mehrbelastung können die Tiere noch gut aushalten.

Dann folgt die schwere Egge oder der Grubber. Hierbei ist zu bedenken, daß jeder Grubbergang viel Wasser kostet. Wo die schwere Egge genügt, soll man bei dieser bleiben; lediglich auf unkrautreichen Böden läßt sich der Grubbergang nicht gut umgehen. Den Wasserverlust können wir hierbei bedeutend herabmindern, wenn an den Grubber eine leichte Schleppe, eine Kette oder ein Vierkantbalken angehängt wird, die den Boden sofort wieder einebnen und krümeln. Die Belastung ist nicht so groß und darf auch nicht groß sein, da der Grubber die Zugkraft der Pferde ausnutzt. Anders ist es natürlich beim Schlepper.

Mit der Walze kann viel Unheil angerichtet werden. Kaum ein Ackergerät wird so falsch und gedankenlos angewandt wie die Walze. Selbstverständlich schafft die richtige und rechtzeitige Anwendung der Walze oft großen Nutzen. Aber die falsche Anwendung ist viel häufiger. Jeder Walzenstrich kostet Wasser, da jede Walze die Kapillaren im Boden vermehrt und das Aufsaugen des Wassers an die Oberfläche erleichtert. Aus diesem Grunde muß die Anwendung der Walze auf dem Acker möglichst vermieden werden. Nur wenn man Vorteile daraus erhofft, sollte man zu ihrer Anwendung schreiten. Dann aber darf man den Acker nicht eine Stunde im Walzenstrich liegenlassen, sondern muß stets sofort einen Eggenstrich folgen lassen, damit die Kapillaren wieder unterbrochen werden und der Wasserverdunstung entgegengearbeitet wird. Auch die rechtzeitige Anwendung der Handelsdünger kann evtl. günstig auf den Wasserhaushalt des Bodens einwirken. Darum alle Handelsdünger nicht zu spät ausstreuen. Noch wichtiger aber ist die ausreichende Humusversorgung in Form von gut verrottetem Stalldünger, denn humusarme Böden können niemals die Feuchtigkeit aufspeichern und festhalten. Sie versagen bei Trockenheit zuerst und bringen keinen Ertrag. Darum ist der Humuswirtschaft ganz besondere Aufmerksamkeit zu widmen, was in diesem Falle bedeutet, daß der Stallmist soweit als möglich schon im Herbst oder Winter ausgebracht und untergepflügt wird.

A. Geinitz.

Landwirtschaftliches.

Die richtige Behandlung des Stallmistes auf dem Felde.

Soll der Stallmist entsprechend seiner Bedeutung als Düngemittel zur Geltung kommen, so muß er auf dem Feld auch richtig behandelt werden. Vielfach werden in dieser Hinsicht noch Fehler gemacht. Beim Ausfahren kommt der Stallmist reichlich mit der Luft in Berührung, so daß erhebliche Mengen an Ammoniak und Wasser verlorengehen. Je heißer und trockener das Wetter ist, umso größer sind die Verluste. Es ist daher am besten, den Stallmist möglichst bei naßkaltem Wetter auszufahren. Bleibt der Stallmist in kleinen Haufen liegen, so wird er



sehr stark durchlüftet. Die Bakterien beginnen kräftig zu arbeiten, der Haufen erwärmt sich und steigert damit die Bakterienarbeit. Die Folgen sind große Verluste an Masse und Stickstoff. Der ausgefahrene Stallmist soll aber nicht nur sofort gebreitet, sondern auch am gleichen Tag untergepflügt werden. Im Winter kann man allerdings bei Frost nicht pflügen, während dieses Wetter zum Stallmistfahren sehr gut ist. Wird der Stallmist sofort hinter dem Wagen gebreitet, so kühlt er sich schnell auf die Frostkälte ab. Verluste treten dann kaum ein. Nach dem Auftauen muß das Unterpflügen dann allerdings schnellstens erfolgen. An Hanglagen ist das Liegenlassen möglichst zu vermeiden, weil sonst die Schmelzwässer viel wegspülen.

Untergrundkranke Böden.

Durch jahrzehntelanges Pflügen in gleicher Tiefe ist oft die Pflugsohle glatt- und festgeschmiert worden, so daß sich bei schweren Niederschlägen oder nach der Schneeschmelze, besonders bei undränierten Böden, das Wasser staut und manchmal sogar in Pfützen zutage tritt. Selbst bei leichteren Böden verschlämmt dann die Krume und die Pflanzenwurzeln bilden nur einen oberflächlichen Filz, anstatt in die Tiefe zu gehen. Für solche untergrundkranke Böden heißt die beste Medizin: Tiefenlockerung!

Welche Vorteile bietet solche Mehrarbeit?

1. Überschüssige Niederschläge werden im Untergrund aufgespeichert und stehen in Zeiten der Not zur Verfügung.
2. Die Pflanzenwurzeln können selbst nach unten dringen und sich Wasser und Nährstoffe heraufholen.
3. Die Arbeitskrume wird wirksam vertieft, weil der sauerstoffreicheren Luft die Bakterien folgen und der Humus besser zersetzt wird.

Obst- und Gartenbau.

Unser Hausgarten im Februar.

Im Obstgarten wird das Ausputzen und Auslichten der älteren Bäume sowie das Ausschneiden der Beerensträucher fortgesetzt. Gleichzeitig richte man dabei sein Augenmerk auf Raupennester und andere Schmarotzer. Bei offenem Wetter denkt man auch schon an die Frühjahrspflanzung. Die im Herbst ausgeworfenen Baumgruben werden jetzt aufgefüllt, damit das Erdreich sich bis zur Pflanzung noch setzen kann.

Von Johannis- und Stachelbeeren kann man noch Stecklinge schneiden. Schneller aber kommt man durch Absenker zu tragenden Sträuchern. Zu diesem Zweck macht man um den Busch herum einen etwa 20—25 Zentimeter tiefen Graben, legt die abzusenkenden Zweige so hinein, daß noch einige Augen herausschauen, befestigt den Zweig mit einem Haken und füllt den Graben mit guter Komposterde wieder zu. Im Laufe des Sommers bewurzeln sich die Absenker und können im Herbst als selbständige Pflanzen abgetrennt und an ihren endgültigen Platz gepflanzt werden.

Mit dem Umveredeln älterer Bäume kann begonnen werden. Zuerst kommt das Steinobst an die Reihe, dann folgen Birnen und Äpfel. Mit dem Schnitt des Weinstockes warte man nicht länger, da die Reben später leicht bluten. Bei dem Schnitt des Steinobstes sei man allgemein vorsichtig, damit nicht der gefürchtete Gummifluß auftritt. Bei Pfirsichen und Aprikosen warte man lieber noch etwas, schütze sie aber vor der Sonne, um ein zu frühes Austreiben zu verhüten.

Im Gemüsegarten

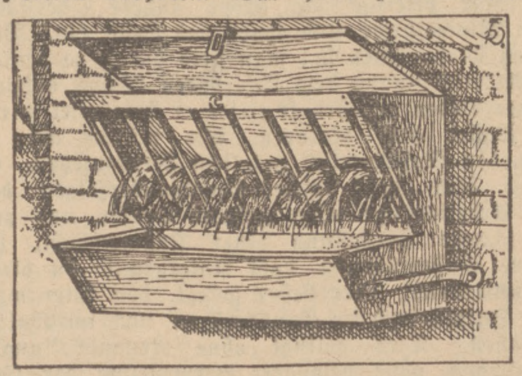
sind, soweit es die Witterung erlaubt, zunächst alle Grabarbeiten zu beenden. Sodann können bei günstigem Wetter gegen Ende des Monats schon die ersten Aussaaten gemacht werden. Zur Hauptsache sind es solche Samen, die zum Keimen längere Zeit gebrauchen, z. B. Möhren, Karotten, Wurzelpetersilie, Spinat, Schwarzwurzeln, Pastinaken; von Gewürzkräutern: Kümmel, Dill, Fenchel, Thymian u. a. Bei günstiger Witterung kann man an geschützten Orten auch schon die ersten Erbsen- und Puffbohnenbeete anlegen. Tritt aber rauheres Wetter ein, so sind diese Aussaaten durch eine leichte Torfmulldecke zu schützen. Von allen vorhandenen Samen macht man zweckmäßig erst Keimproben.

Mit der Anlage der ersten Frühbeete befasse man sich nicht zu zeitig. Sie erfordern viel Arbeit und Aufmerksamkeit, und auch dann ist der Erfolg nicht immer sicher. Für den Kleingärtner kommt es doch nur darauf an, die für den eigenen Bedarf benötigten Setzpflanzen der verschiedenen Kohlarten, Sellerie, Porree und Tomaten heranzuziehen. Das gelingt ihm sicherer und immer noch zeitig genug, wenn er mit der Herrichtung und Beschickung des Warmbeetes bis zum März wartet. Große Aufmerksamkeit ist jetzt den Mieten und dem Gemüsekeller zu widmen. Bei milder Witterung sind sie zu lüften und die Vorräte sorgsam durchzusehen. Sch.

Viehzucht.

Eine selbstgebaute Futterraufe für den Ziegenstall.

Kampf dem Verderb ist es ganz bestimmt, wenn mit den vorhandenen Futtervorräten — mit „knausern" hat das nichts zu tun — sparsam umgegangen und das Futter in Behältern gereicht wird, die ein Umherstreuen und In-den-Schmutz-treten verhüten. Das hatte jener Siedler ganz



richtig empfunden, der sich an einem Sonntag morgen die im Bild gezeigte kombinierte Futterraufe mit Trog baute. Letzterer fängt erstens das herausfallende Futter auf und dient zweitens zur Aufnahme des übrigen Futters. Damit die Ziege nun bequem zu dem in der Raufe befindlichen Futter gelangen kann, bringe man diese nicht zu hoch an.

Irgend welcher Erläuterungen bedarf die Zeichnung nicht; sie ist so klar, daß sich jeder Ziegenhalter, der mit Hammer und Säge umzugehen weiß, dieses Gerät selbst anfertigen kann. Das hierzu erforderliche Material ist entweder schon vorhanden oder es macht sich die Ausgabe hierfür schon in kurzer Zeit durch die Futterersparnisse bezahlt, denn beschmutztes Futter wird nicht gefressen und geht dann verloren. Schn.

Die Maul- und Klauenseuche im Reich.

Nach der neuesten Feststellung besteht die Hoffnung, daß die Maul- und Klauenseuche im Reich im Nachlassen begriffen ist. Die Zahl der verseuchten Gehöfte, die in Preußen am 15. Januar mit 7364 angegeben wurde, hat sich hier auf 5946 ermäßigt. Dabei ist allerdings festzustellen, daß in den letzten 14 Tagen noch immer 2990 Gehöfte neu verseucht sind. Verhältnismäßig hoch ist die Zunahme noch in Unterfranken, in dem 3609 von insgesamt 4625 verseuchten bayerischen Gehöften liegen. Besonders erfreulich und auffällig ist der Rückgang in Baden, in dem am 15. Januar noch 5592 Höfe befallen waren, während am 1. Februar nur noch 3538 festgestellt wurden. Auch für Hessen liegen die Zahlen etwas günstiger, während in Württemberg und Sachsen, Thüringen und in den kleineren Ländern die Verseuchung an sich nicht allzu gefährliche Ausmaße angenommen hatte. Die Gesamtzahl der befallenen Gehöfte betrug im Reich am 1. Februar noch 17 074 und liegt damit also um 2496 niedriger als am 15. Januar.

Geflügelzucht.

Anatomische „Irrtümer" beim Federvieh.

Beim Nennen der äußeren Körperteile unseres Hausgeflügels wird am häufigsten „das Knie" erwähnt, das aber in Wirklichkeit unter dem Rumpfgefieder versteckt liegt. Was man damit bezeichnet, ist tatsächlich das Fersengelenk oder die Hacke, die Verbindung zwischen Unterdschenkel und Lauf. Was man in der Züchtersprache den „Schenkel" nennt, ist nur der Unterschenkel; der Oberschenkel liegt unter der Befiederung am Körper. Weitaus am häufigsten kommen Brüche der Laufknochen vor; so durch unvorsichtiges Zuschlagen von Türen oder Herablassen von Schiebern, durch Hängenbleiben am Drahtgeflecht, auch durch den Tritt eines Menschen, dem besonders recht zahme Tiere ausgesetzt sind, die dem Pfleger „nicht aus dem Wege gehen". Wenn die Knochenenden nicht durch die beschuppte Haut gedrungen sind, ist ein solcher Bruch am leichtesten zu heilen. Bei kleinem Geflügel schon durch Umwickeln mit mehreren Lagen Heftpflaster (Leukoplast), während bei größeren Tieren ein Einschienen mit ausgehöhlten Holunderzweigen nach Umwicklung mit einer dünnen Lage Verbandwatte erforderlich ist. Das Ganze wird dann durch Heftpflaster an seiner Stelle gehalten. Wenn das Tier bei leichtem Futter reichlich 14 Tage im Käfig ohne Sitzstangen mit weicher Einstreu gehalten wird, verheilt ein solcher „einfacher" Bruch meist gut. Sind allerdings die (vielleicht auch noch recht zersplitterten) Knochenenden durch die Schuppen getreten, so ist die Sache viel schwieriger „einzurichten" und bei weniger wertvollen Tieren das Schlachten anzuraten.



Oft verwechselte Körperteile des Geflügels.

1. Hühnerbein: a) Oberschenkel, unter dem Gefieder verborgen; b) Unterschenkel, in der Züchtersprache kurz nur Schenkel genannt; c) Lauf mit einfachem Bruch, durch Umwicklung mit Leukoplast geschient.
2. Die Haupteingeweide des Geflügels aller Gattungen, mit Ausnahme von Perlhuhn und Taube, die keine Gallenblase besitzen; d) rechter Leberlappen mit e) Gallenblase; f) Zwölffingerdarm mit der in der Schleife liegenden Bauchspeicheldrüse; g) Milz; h) Drüsenmagen; i) Muskelmagen mit den beiden Muskelansätzen. — In der Mitte: noch wenig entwickelte Hoden eines Junghahnes, darunter die unmittelbar in Vertiefungen des Rückenknochens liegenden Nieren.

Wird ein getötetes Tier ausgenommen, so fallen auch dem Laien mitunter Veränderungen an gewissen Teilen auf. Während der Eierstock nicht verwechselt werden kann, hält man die Hoden wegen ihrer ei- bis bohnenförmigen Gestalt vielfach für die Nieren. Sie liegen zu beiden Seiten der Wirbelsäule über den untersten Rippen und sind sehr leicht abtrennbar. Hingegen haben die Vogelnieren eine von denen der Säuger ganz abweichende Gestalt; sie liegen als langgestreckte, unregelmäßig begrenzte, weiche Körper von braunroter Farbe in Vertiefungen des Kreuz- und Darmbeines. Bisweilen wird auch berichtet, daß man nur eine Niere gefunden habe; das ist dann regelmäßig die Milz gewesen, die bei großen Hühnern ungefähr die Gestalt einer kleinen Pflaume und auch annähernd deren Farbe hat. Bei Tuberkulose ist sie oft riesig vergrößert und noch mehr als die Leber von Knoten mit eitrigem oder käsigem Inhalt durchsetzt.

Zu den manchmal nicht richtig erkannten inneren Teilen des Geflügels gehört noch die Bauchspeicheldrüse, die sich als gelblichweißes plattes Band in der Schleife des Zwölffingerdarms befindet, weshalb sie für einen krankhaften Auswuchs an diesem Darm gehalten wird. Einer ähnlichen Einschätzung unterliegt bisweilen auch der zwischen Kropf und Muskelmagen liegende Drüsenmagen, der für eine entzündliche Anschwellung der Speiseröhre gehalten wird, zumal er mitunter eine stark rötliche Färbung aufweist. — Nicht allgemein bekannt ist, daß Tauben keine Gallenblase haben, aber merkwürdigerweise fehlt diese auch den Perlhühnern, die doch sonst in allem wie die übrigen Hühnervögel gebaut sind. Wu.

Aus der Praxis.

Jetzt Mückenbekämpfung!

Der Wert der Mückenbekämpfung im Winter ist vielfach noch nicht bekannt. Jeder kann und muß dazu beitragen, die in den Sommermonaten so lästige Stechmückenplage nach Möglichkeit abzuschwächen. Jetzt ist die geeignete Zeit, die gefürchteten Plagegeister samt ihrer Brut zu vernichten. Die eiertragenden Weibchen haben sich jetzt zwecks Überwinterns an die Wände und Decken von Kellern, Schuppen und anderen kühlen und feuchten, gegen die Witterung Schutz bietenden Räumen gesetzt und halten dort ihren Winterschlaf. Sie können deshalb mühelos mit einem Lappen zerdrückt oder durch Bestäuben mit einem geeigneten chemischen Mittel, das in einschlägigen Geschäften zu haben ist, getötet werden.

Die Vernichtung der Mücken ist nicht nur notwendig, um die in den Sommermonaten oft auftretenden ungewöhnlichen Belästigungen durch diese stechenden Insekten auszuschließen, sondern auch aus gesundheitlichen Rücksichten geboten.

Richtige Aufbewahrung von Vorräten tut not!

Jedes von den vielen Lebensmitteln, die im Haushalt aufbewahrt werden, muß seiner Eigenart entsprechend behandelt werden. Das Brot ist feucht, gibt beim Aufbewahren von seiner Feuchtigkeit ab; diese Feuchtigkeit muß verdunsten können; sind aber die Löcher an den teils recht teuren Brotkästen zu klein, muß das Brot schimmlig werden. Durch eine Umfrage bei Hausfrauen ist festgestellt worden, daß in der Praxis entweder diese Brotkästen offen stehen bleiben oder der Kasten gar nicht benutzt wird. Das Beste zur Aufbewahrung von Brot sind Steintöpfe, die kühl und luftdurchlässig sind, allerdings nicht so gut aussehen, wie die Kästen. Sie helfen aber Eisen sparen. Es ist auch nicht ratsam, „Brotkästen" in Küchenschränke einzubauen.

Butter richtig aufzubewahren, muß auch verstanden sein. Die Wochenbutter, die jeder erhält, muß bis zuletzt tadellos sein. Nicht zu empfehlen sind Tongefäße, da immer ein Teil des Fettes in den Ton zieht, mindestens beim Abwaschen der Butterdose, auch die Glasur bekommt oft unsichtbare Sprünge. Da das Fett aus dem Ton nicht gelöst und entfernt werden kann, wird es mit der Zeit ranzig; dieser Geschmack teilt sich der Butter mit. Ein einfacher Glas- oder Porzellanbehälter ist das Beste. Bei einer Butterdose mit einem Tonmantel ist auf gute Beschaffenheit des Tons zu achten, ein schlechter Geruch verdirbt die Butter auch. Butter darf auch nicht starkem Licht lange ausgesetzt werden, damit das Fett nicht verändert wird. Zerlassene Butter hält sich gut in Emaillegefäßen. Fette (der Dreifett-Topf), die gemischt oder einzeln stehen bleiben sollen, müssen nach dem Lösen von dem Salz befreit werden, sie kommen dann am besten, wie zerlassene Butter, in Stein- oder Emailletöpfe.

Fleisch in rohem Zustand wird kaltgestellt. Um Fleisch vor Fliegen zu schützen, stellt man es im Sommer gern in eine saubere Ofenröhre, da es in der Röhre kühler als in der Küche ist. Wird Fleisch sofort nach dem Einkauf angebraten oder angekocht, sind die Poren dadurch geschlossen, und das Fleisch kann einige Zeit liegen bleiben. Leicht gesalzenes oder in Marinade gelegtes Fleisch bleibt auch frisch. Stark gesalzenes Fleisch verändert sich und wird gepökelt. Fleisch soll nie auf Holz aufbewahrt werden, weil der Saft ins Holz zieht. Dagegen schneidet man Fleisch auf Holzunterlagen, damit die Messer nicht zu stumpf werden. Gefrierfleisch muß schnell verarbeitet werden, da das Fleischgewebe durch das Frieren zerrissen ist und dem Zersetzen der Fleischfasern Vorschub geleistet wird.

Gebäck wird verschieden aufbewahrt. Man trennt knuspriges Gebäck (Kekse) von feuchtem (Hefekuchen). Trockengebackenes gehört nach gutem Auskühlen in eine Blechdose ohne Löcher, Hefegebäck wird wie Brot aufgehoben; man stürzt auch die gereinigte Backform über den kalten Kuchen. Beim Aufheben von Gewürzen wird viel gesündigt. Gewürze sollen durch ihre Schärfe oder das Aroma wirken. Da ist es gewiß unangebracht, offene Schütten oder Tüten zu verwenden. Da im Haushalt meist nur kleine Mengen der einzelnen Gewürze in Frage kommen, kann ein kleines, billigeres Gefäß vernünftiger sein als ein anderes. Ich schlage vor, in den Küchenschrank auf kleine Holzleisten Reagenzgläschen zu stellen, die mit Korken geschlossen werden. Teurer, aber ebenso gut, sind kleine Dosen mit eingeschliffenem Deckel, wie sie in der Apotheke benutzt werden.

Das Stückchen Käse, das man im Hause hat, hält sich meist gut. Manchesmal ist Schweizer- oder ähnlicher Käse aber schimmelig geworden; das kommt durch die Verdunstung der Feuchtigkeit, die nicht fortgenommen wird. Liegt der Käse also, um nicht trocken zu werden, unter einer Käseglocke, kann man ihn vor Schimmeligwerden bewahren, wenn man ein Stück Zucker mit unter die Glocke legt. Der Zucker zieht die Feuchtigkeit an, zerfließt und kann dann ausgetauscht werden.

Kaffee, Tee, Kakao sollen ihr Aroma behalten, werden also, weil sie trocken sind, in geschlossene Blech- oder Porzellandosen gegeben. Kaffee verliert leicht von seinem Aroma, wenn er schon gemahlen ist, also soll man ihn am besten erst kurz vor dem Gebrauch zerkleinern.

Der Vorrat an Winterkartoffeln wird möglichst vor dem Verderb geschützt, wenn er in luftdurchlässigen Kisten aufbewahrt wird. Hat man keine Kartoffelhorden, können einfache, aber flache Kisten verwendet werden, die man an den Seiten und am Boden mit Löchern versieht. Die Kisten müssen hochgestellt werden, um die Luft an den Boden dringen zu lassen. Natürlich müssen die älteren Kartoffeln zuerst verbraucht werden. Damit die Kartoffel nicht „heiß" wird, soll sie nicht höher als 40 Zentimeter eingeschüttet werden. Ein kühler und trockener Keller ist Notwendigkeit. Durch Frost wird die Kartoffel süß und verfault schnell.

Trockenes Mehl wird in geschlossenen Behältern aufbewahrt. Es dürfen weder Fliegen noch Staub Zutritt haben. Milch wird kühl und in guter Luft aufbewahrt. Da sie sich durch die Bakterien in der Luft schnell verändert, muß sie, wenn sie längere Zeit stehen soll, bakterienfrei gemacht werden, dann kann man sie nach dem Abkühlen zudecken. Es gibt Deckel, die wohl Milch vor Staub und Fliegen schützen, aber daß Bakterien zurückgelassen werden, ist nur möglich, wenn ein Bakterienfilter eingesetzt würde.

Obst wird zum längeren Aufbewahren auf Horden gelegt. Man muß das Obst von Zeit zu Zeit durchsuchen, um das angestoßene fortzunehmen. Weiches Obst wird vor dem Druck der Latten geschützt, indem man Stroh oder Seidenpapier unter die einzelnen Teile legt. Obst darf sich nicht berühren, damit nicht Druckstellen entstehen.

Salz zieht Wasser an und kommt daher in Gefäße, die keine Metallteile haben. Salzmetten, an denen der Deckel mit Schrauben befestigt ist, sind also nicht geeignet, da die Schrauben leicht rosten. Auch darf kein Metallöffel in dem Salz liegen bleiben, Holzschaufeln sind besser. Salzstreuer sind nur zum Streuen in Räumen gut, wo die Luft trocken ist.

Käthe Mellin.

Aus der Praxis.

Der Winterrettich als Speise und Arznei.

Rettichsalat I.

Winterrettiche werden sauber gereinigt, gehobelt, mit Öl, Essig, Salz und nach Belieben mit Schnittlauch angemacht. Ganz falsch ist es, den Saft der Rettiche (wie es manche tun) abzugießen, weil der Rettich nur so leicht verdaulich ist.

Rettichsalat II.

Zutaten: 1 Rettich, 2 Äpfel, ein Achtel Liter saurer Rahm, 1 Zitrone, Salz. — Rettich und Äpfel werden geschält und auf der Reibe gerieben. Dazu kommt Rahm, Saft einer Zitrone und etwas Salz. Alles wird gut gemischt und möglichst ½ Stunde vor dem Essen zubereitet, damit das Ganze durchziehen kann. Der Salat schmeckt zu Käsebrot oder einfachem Butterbrot vorzüglich.

Rohe Rettichtunke

zu gesottenem Ochsenfleisch: Man wäscht und schält die Winterrettiche ganz dünn, reibt sie auf einem Reibeisen, vermischt sie mit etwas Salz, Essig oder Zitronensaft und Olivenöl und gibt sie zu Suppenfleisch.

Rettich als Arznei.

Der Rettich enthält in seinem Saft neben Magnesium und Schwefel einen Stoff, der die Magen- und Bauchspeichelabsonderung steigert. Er hat einen hohen Basenüberschuß und ist reich an Nährsalzen. Das in ihm vorkommende schwefelhaltige, ätherische Öl fördert vor allem die Verdauung, wirkt schleimlösend, harntreibend und vertreibt Blähungen. Die Säuren des Rettichsaftes regen die Nierentätigkeit an und verhindern Stein- und Grießablagerungen. Daher ist für Nieren-, Blasen- und Gallenleiden der häufige Genuß von Rettich nur empfehlenswert.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.